L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Lors de l'achat, le consommateur n'a pas toujours la possibilité de discuter avec un professionnel ou un spécialiste. Il se retrouve seul face à la marchandise et doit pouvoir trouver de lui-même les informations dont il a besoin.

C'est pourquoi l'étiquetage est important. Il faut savoir qu'il est soumis à des règles strictes.

L'Ecole des Consommateurs d'Aulnoy propose d'en débattre avec vous à l'aide de cette brochure.

POURQUOI ETIQUETER

Les indications relatives à la durée de vie des produits sont très importantes car elles déterminent la notion de fraîcheur qui nous vient en premier à l'esprit lorsque l'on pense à la qualité.

Vente de denrées non préemballées

"Toute denrée mise en vente au consommateur final sans emballage doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate d'une affiche ou d'un écriteau comportant la dénomination de vente."

Ventes de denrées préemballées

"L'étiquetage des denrées vendues emballées, le plus souvent dans les rayons de libre service, est soumis à des règles strictes."

> L'étiquetage est en quelque sorte
>
> une carte de visite pour faire connaitre un produit

Certaines mentions sont obligatoires :

- ✓ La dénomination du produit
- ✓ Le nom et l'adresse d'un responsable
- ✓ Les conditions de conservation du produit
- ✓ La date de durabilité
- ✓ La liste des ingrédients

- ✓ Le numéro du lot de fabrication
- ✓ *Et pour certains produits, on peut ajouter :*
- ✓ L'origine, s'il y a un risque de confusion
- ✓ Le mode d'emploi
- ✓ Le titre alcoométrique

DES REGLES IMPORTANTES

L'étiquetage doit permettre au consommateur de comparer les produits et d'effectuer ses achats en toute connaissance.

Les informations doivent :

- ✓ Renseigner objectivement le consommateur, c'est-à-dire qu'elles ne doivent pas créer de confusion dans son esprit
- ✓ Etre loyales et ne pas induire en erreur notamment sur la composition du produit, la quantité, l'origine, etc.…
- ✓ Elles ne doivent pas attribuer à la denrée des effets ou propriétés qu'elle ne possède pas
- ✓ Etre rédigées en français, même si d'autres langues sont utilisées pour des emballages commercialisés dans plusieurs pays
- ✓

> D'autres informations ayant pour but de vanter
> les mérites du produit peuvent figurer sur l'emballage
>
> C'est alors au consommateur d'exercer son esprit critique!

SAVOIR LIRE LES ETIQUETTES

1. La marque commerciale ou la dénomination de fantaisie

Elles ne sont pas obligatoires. Les producteurs ou les distributeurs les utilisent pour personnaliser leurs produits.

Exemple : Le bon gâteau Trèbon

2. La dénomination de vente

C'est l'information capitale pour identifier le produit. Elle doit comporter l'état du produit, c'est-à-dire s'il est en morceaux ou en poudre, s'il est frais ou surgelé, moulu ou en grains, etc.…

Elle doit renseigner sur sa nature exacte.

Exemple : Biscuit fourré à la confiture de fraise

3. La composition

C'est la liste des ingrédients nécessaires à la fabrication du produit, par ordre d'importance décroissante. C'est-à-dire que l'ingrédient qui se trouve en fin de liste est utilisé en moins grande quantité que les autres lors de la fabrication du produit.

Par ailleurs, la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients doivent parfois figurer, notamment s'ils sont mentionnés dans la dénomination de vente.

Exemple : biscuit à la noisette. La quantité de noisette doit être précisée.

Les additifs

Ils figurent obligatoirement dans la liste des ingrédients. Ce sont des substances nécessaires à une meilleure conservation ou une meilleure présentation des aliments.

Ils sont indiqués en clair : anti agglomérants, exhausteur de goût, aspartame, etc.…

Ou à l'aide d'un code :

E 100 à E 180 pour les colorants
E 200 à 297 pour les conservateurs
E 300 à E 321 pour les anti-oxydants (conservateurs qui empêchent de moisir ou de rancir)
E 322 à E 495 pour les émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants
500 à E 585 pour les acides…
620 à E 641 pour les révélateurs de goût, etc.…
Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter notre brochure sur les additifs alimentaires !

4. La date de durabilité

Il s'agit là d'une information essentielle pour le consommateur. Elle figure en clair sous deux formes sur les denrées alimentaires pré-emballées :

La DLC : date limite de consommation

Elle est inscrite sous la forme "à consommer jusqu'au", suivi d'une date. Elle concerne les denrées rapidement périssables (produit frais, produits laitiers, charcuteries, salades emballées, etc…)

Après cette date, la vente est interdite !

La durabilité du produit et sa date limite de consommation sont fixées par la réglementation ou par le fabricant. Elles dépendent également de la température à

laquelle la denrée a été conservée. Il est donc important de ne pas congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée. De même, il faut éviter de consommer un produit si la température d'entreposage ou de conservation (mentionnée sur l'emballage) n'a pas été respectée : rupture de la chaîne du froid, par exemple.

La DLUO : date limite d'utilisation optimale

Elle s'inscrit sous la forme "à consommer de préférence avant", suivi d'une date.

Les denrées perdent une partie de leurs qualités une fois la date dépassée, mais il n'y a pas de danger à les consommer. Elles sont seulement un peu "défraîchies".

Par exemple : le café perd de son arôme, les biscuits se ramollissent, etc.…

5. Le nom et l'adresse d'un responsable

Il peut s'agir du fabricant, du conditionneur ou encore du vendeur. L'adresse permet au consommateur de faire connaître son mécontentement éventuel sur le produit.

6. L'identification de l'emballeur

Cette information est en fait destinée aux services de contrôle. Elle figure souvent sous la forme EMB suivi d'un code ou d'une adresse.

7. La quantité nette

Elle indique le poids ou le volume du produit en unités de mesures légales (litre = l ; centilitre = cl ; kilogramme = kg, etc.…). La lettre "e" précise que l'emballage est soumis à des contrôles de quantité répondant à des règles spécifiques prévues par des textes européens. *Ex : 250 g e*

8. L'indication du lot de fabrication

C'est une mesure de sécurité qui permet de retrouver un lot défectueux qui doit être retiré de la vente. Elle est souvent inscrite sous la forme : L suivi d'un code.

9. L'origine

Elle n'est obligatoire qu'en cas de confusion sur la véritable provenance du produit ou si celui-ci est d'origine animale.

10. le mode d'emploi

Il n'est obligatoire que si la bonne utilisation du produit en dépend, et surtout s'il faut prendre des précautions particulières.

11. Le titre alcoométrique

Cette mention est obligatoire pour les boissons titrant plus de 1,2° d'alcool.

12. Le code barre

Il est souvent composé de 13 chiffres :

- les 2 premiers désignent le pays où le produit a été codifié, mais pas nécessairement fabriqué : 30 à 37 pour la France. Il est possible de faire codifier en France des produits étrangers.

- Les chiffres suivants désignent le code du fabricant puis le produit lui-même.

CONCLUSION

Seul face à la marchandise, le consommateur doit pouvoir trouver toutes les informations dont il a besoin.

Par ailleurs, il ne doit pas être obligé de retourner le produit dans tous les sens pour connaître la dénomination de vente, la quantité nette, la date de durabilité ou le degré alcoométrique.

Ces mentions doivent figurer dans un même champ visuel, c'est-à-dire sur la même face du produit.

Le consommateur doit être vigilant face à toutes les informations figurant sur l'emballage : certaines ne sont là que pour vanter les mérites du produit !

En cas de litige, la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) peut être saisie. Son rôle :

- ✓ assurer le respect de la concurrence,
- ✓ garantir la qualité des produits et services,
- ✓ protéger les consommateurs.

<u>Dans le Nord:</u>

Direction Régional de la Concurrence
Service de la répression des fraudes
Marché d'intérêt National

59160 LOMME